

# MalpensaNews

## “Attenzione al cliente e al prodotto”: Ferno premia la gelateria Tuttigusti+1

Nicole Erbeti · Monday, September 30th, 2019

«Siamo veramente orgogliosi che la nostra gelateria di **Ferno**, Tuttigusti+1, abbia vinto il concorso “Ice out” di VareseNews e sia la migliore gelateria della provincia del 2019», commentano il sindaco **Filippo Gesualdi**, il vicesindaco **Mauro Cerutti**, l’assessore alla Cultura **Sarah Foti** e l’assessore al Commercio **Daniela Vendramin** durante il momento di riconoscimento ufficiale di un’eccellenza fernesese, «ma questa premiazione è solo un tassello di quello che questa gelateria fa per la nostra comunità e per la qualità altissima del prodotto artigianale che offrono ai cittadini ed ai turisti».

La gelateria Tuttigusti+1 come attività commerciale «è un esempio per tutti i commercianti della nostra comunità: in un momento storico di stallo dell’economia come questo e di difficoltà per i piccoli esercizi commerciali il loro risultato dimostra come basta crederci e volerlo per non far morire Ferno, anche se è difficile», commenta Beltramin.

L’attività è nata dall’idea di **Barbara Zini** e **Fabio Meraviglia**, i due titolari: «Io ho lavorato per anni insieme a mia madre, Domenica, al **bar Roma**, storico locale del centro del nostro paese», racconta Barbara, «poi nel 2006 mi sono buttata in questa nuova avventura del mondo del galato, che era una delle mie passioni, insieme alla saga di **Harry Potter**. Il nome della gelateria poi nasce proprio dalle famose “**caramelle tutti gusti + 1**” che mangiano i maghetti di J. K. Rowling». Il nome della gelateria si lega anche alla scelta sperimentale dei gusti: «Cerchiamo di variare ogni giorno, anche due volte al giorno se riusciamo. In più ci piace pensare a nuovi gusti, alcuni sono a tema Harry Potter e vanno ad affiancare quelli classici, che sono immancabili».

I gusti più particolari? «”**Dolce e salato: Fred e George**“, in onore dei gemelli Weasley; da due anni abbiamo l’amatissimo **ricotta e pistacchio**; un altro gusto, invece, è “**Corvo nero**” fatto con crema di nocciola pralinata insieme ad un cioccolato al latte prodotto in Svizzera: quando lo si mangia sembra di avere in bocca un cioccolatino». «Il gusto di quest’estate però è stato sicuramente il “**Pistacchio più**” – continuano i proprietari – preparato appositamente per chi è intollerante al lattosio: abbiamo scelto un fornitore di pistacchi di Stigliano, in Basilicata».

Cosa offre una piccola gelateria artigianale rispetto ai colossi della grande distribuzione? «Mettersi in competizione con la grande distribuzione dei gelati vuol dire perdere in partenza», spiega Barbara, «noi possiamo puntare su quello che la grande distribuzione trascura: l’**attenzione al cliente** e alle sue esigenze – confezionando a volte un prodotto su misura – e il rapporto con lui. I clienti tornano perché di questi tempi apprezzano sempre di più questa “coccola”, inoltre

apprezzano lo studio e la passione che si celano dietro la scelta del prodotto artigianale». I titolari spiegano, inoltre, che stanno cercando di adeguare il loro locale ad uno stile *green*: «Abbiamo già i cucchiaini biodegradabili mentre, entro l'anno prossimo, a scorte esaurite, puntiamo ad avere tutto biodegradabile».

Dietro alla Tuttigusti+1 c'è un team energico e giovane: nello staff ci sono la sorella del titolare, **Sabrina Meraviglia**, **Mattia Meraviglia** (il figlio di Fabio), **Aurelia Fardelli** e **Chiara De Lisi**. «Si tratta di una squadra grande se si pensa a quanto sia piccola la nostra comunità», racconta Mattia Meraviglia, «per non parlare dell'attenzione che dedichiamo alla qualità del prodotto».

This entry was posted on Monday, September 30th, 2019 at 2:14 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.